

### Horários das disciplinas do PPGCTA para 2019-1

Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:10 às 09:00					
09:00 às 09:50		Metod. da Pesq. Cient.	Microbiologia de Alim.	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	Química e Bioq. de Alim.
09:50 às 10:40		Metod. da Pesq. Cient.	Microbiologia de Alim.	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	Química e Bioq. de Alim.
10:40 às 11:30		Seminários Científicos	Microbiologia de Alim.	Tecnologia de Carnes, Ovos e Deriv.	Química e Bioq. de Alim.
13:30 às 14:20	Propriedades Fís. E Termo. De Alim.	Estatística Aplic. a CTA	Análise Instrumental de Alim.	Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	
14:20 às 15:10	Propriedades Fís. E Termo. De Alim.	Estatística Aplic. a CTA	Análise Instrumental de Alim.	Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	
15:10 às 16:00	Propriedades Fís. E Termo. De Alim.	Estatística Aplic. a CTA	Análise Instrumental de Alim.	Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	
16:10 às 17:00		Estatística Aplic. a CTA		Qualidade da Prod. do Leite e Deriv.	

**A disciplina de Tecnologia de Processos Fermentativos** será ministrada concentrada nos seguintes dias e horários: **Fevereiro:** dias 19 (terça-feira), 20 (quarta-feira), 21 (quinta-feira), 22 (sexta-feira), 25 (segunda-feira), 26 (terça-feira), 27 (quarta-feira) e 28 (quinta-feira). **Março:** dias 01 (sexta-feira). *Totalizam 9 encontros de 5 períodos cada (45 horas, equivalente a 3 créditos), iniciando as 13:30h e com término as 17:50h (cada aula terá 5 períodos e cada período de 50 min).*

**A disciplina de Tecnologia Pós-colheita de Frutas e Hortaliças** será ministrada de forma concentrada por Vídeo Conferência de 18/02/2019 a 01/03/2019, turno vespertino (4 créditos /encontro).

**A disciplina de Docência Orientada** não terá encontros presenciais (Resolução 04/2017/PPGCTA).

1º semestre 2019		Professores
1	Docência Orientada (2 créditos)	Alexandre (2)
2	Estatística Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos (4 créditos)	Weber (3) Elisandra (1)
3	Metodologia da Pesquisa Científica (2 créditos)	Darlene (2)
4	Química e Bioquímica de Alimentos (3 créditos)	Andreia (3)
5	Seminários Científicos, Projetos e Trabalhos Científicos (1 crédito)	Galvão (1)
6	Tecnologia de Processos Fermentativos (3 créditos)	Aniela (2), Liziane (1)
7	Tecnologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças (3 créditos)	Cassandro (2) Cristiano (1)
8	Qualidade da Produção do Leite e Derivados (4 créditos)	Ana (1) e Elisandra (3)
9	Tecnologia de Carnes, Ovos e Derivados (3 créditos)	Marcel (3)
10	Microbiologia de Alimentos (3 créditos)	Liziane (2), Aniela (1)
11	Análise Instrumental de Alimentos (3 créditos)	Alexandre (3)
12	Propriedades Físicas e Termofísicas de Alimentos (3 créditos)	Galvão (3)

**LOCAL DAS AULAS NO PERÍODO MATUTINO (SALA 3 DO BLOCO II – BR 282, KM 574, SAÍDA PARA CHAPECÓ)**

**LOCAL DAS AULAS NO PERÍODO VESPERTINO (SALA 1 DAS USINAS – SC 160, KM 68, SAÍDA PARA SAUDADES)**